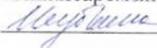


<p>Рассмотрено: на заседании МС Протокол 1 от 31.08.2020</p>	<p>Согласовано: Зам.директора по УВР МАОУ «Нижеаремзянская СОШ»  Л.Н.Шубкина</p>	<p>Утверждено приказом директора МАОУ «Нижеаремзянская СОШ» Приказ №91 от 31.08.2020</p> 
--	--	---

***Рабочая программа
по учебному предмету
«Технология» (девочки)
5 класс
2020-2021 учебный год***

Составитель:
Рябцева Татьяна Геннадьевна, учитель технологии

с. Малая Зоркальцева, 2020

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Предметные результаты: Изучение предметной области "Технология" должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Предметные результаты изучения предметной области "Технология" должны отражать:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

б) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой.

Освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;

- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку.

Обучающийся научится:

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий;
- составлять рацион питания адекватный ситуации;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты; оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

Обучающийся получит возможность научиться:

- определять способа графического отображения объектов труда;
- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- выполнять не сложное моделирования швейных изделий;
- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
- разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;
- оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).
- исследовать продукты питания лабораторным способом;
- оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- осуществлять приготовление блюд национальной кухни;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

2. Содержание учебного предмета «Технология»

Проектная деятельность

Основные теоретические сведения

Понятие инновационная проектная деятельность, творческие проекты, этапы их подготовки и реализации.

Практические работы

Выполнение эскизов проектов.

Оформление интерьера

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в

интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне. Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

Кулинария

Санитария и гигиена

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Здоровое питание

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

Создание изделий из текстильных материалов

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Швейные ручные работы

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Конструирование швейных изделий

Основные теоретические сведения

Национальный костюм. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки и топа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование, выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия. 6

Творческие проекты

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткань.

Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Контроль и оценка качества готового изделия.

Защита проекта.

Декоративно-прикладное изделие для кухни

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни»

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков, оборудование. Защита проекта.

3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

№	Тема раздела и урока	Количество часов
1	Современные технологии и перспективы их развития	2
	Вводный урок. Инструктаж по Т.Б	1
	Потребности человека.	1
	История развития технологий. Технологический процесс	1
2	Творческий проект	2
	Проектная деятельность на уроках «Технологии»	1

	Что такое творческий проект. Этапы выполнения проекта	1
3	Конструирование и моделирование	5
	Понятие о машине и механизме	1
	Конструирование машин и механизмов	1
	История возникновения швейной машины	1
	Регуляторы швейной машины	1
	Конструирование швейных машин	1
4	Технология обработки текстильных материалов	28
	Текстильные материалы	1
	Натуральные волокна животного происхождения	1
	Свойства текстильных материалов.	1
	Дефекты ткани	1
	Лицевая и изнаночная сторона тканей.	1
	Свойства текстильных материалов. Инструкция по Т.Б. Практическая работа №1 по теме: «Изучение свойств, тканей из хлопка и льна»	1
	Рабочее место и технологии раскроя швейного изделия	1
	Швейные ручные работы.	1
	Правила безопасной работы при выполнении ручных работ.	1
	Швейные ручные работы. Правила безопасной работы при выполнении ручных работ. Практическая работа №2: «Выполнение прямого стежка»	1
	Технология изготовления образцов ручных работ»	1
	Инструкция по Т.Б. Практическая работа № 3 «Изготовление образцов ручных работ».	1
	Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине.	1
	Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине.	1
	Подготовка швейной машины к работе.	1
	Приёмы работы на швейной машине.	1
	Приёмы работы на швейной машине. Выполнение образцов машинных работ	1
	Швейные машинные работы. Влажно - тепловая обработка ткани. Инструкция по Т.Б. Практическая работа № 4 по теме: «Выполнение машинных швов.	1
	Швейные машинные работы. Инструкция по Т.Б. Практическая работа №5 по теме: «Влажно- тепловая обработка ткани»	1

	Технология изготовления швейных изделий	1	
	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	1	
	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Орнамент.	1	
	Цветовые сочетания в орнаменте	1	
	Творческий проект. Лоскутное шитье	1	
	Технология изготовления швейного (проектного) изделия. Подготовка изделия к обработке.	1	
	Технология изготовления лоскутного шитья. Инструкция по Т.Б. Практическая работа №6 по теме: «Изготовление салфетки из лоскутов ткани».	1	
	Технология изготовления творческого проекта «Декоративный карман для сервировки столовых приборов»	1	
	Швейные машинные работы. Влажно - тепловая обработка ткани». Инструкция по Т.Б. Практическая работа №7 по теме: «Выполнение машинных швов. Проведение влажно - тепловых работ»	1	
	Технология изготовления лоскутного шитья. Инструкция по Т.Б. Практическая работа №8 по теме: «Изготовления декоративного кармана для столовых приборов».	1	
5	Окончательная отделка проектного изделия «Изготовления декоративного кармана для столовых приборов».	1	5
	Оформление интерьера		
	Интерьер кухни-столовой. Планировка кухни.	1	
	Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища.	1	
	Гигиена жилища	1	
	Творческий проект «Кухня моей мечты»	1	
	Творческий проект «Кухня моей мечты»	1	
6			16
	Кулинария		
	Санитария и гигиена на кухне.	1	
	Здоровое питание	1	
	Общие сведения о питании и приготовлении пищи	1	

	Бытовые электроприборы на кухне.	1	
	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков	1	
	Инструкция по Т.Б. Практическая работа №9 по теме: «Приготовление бутербродов и горячих напитков.	1	
	Блюла из круп, бобовых и макаронных изделий	1	
	Инструкция по Т.Б. Практическая работа №10 по теме: «Приготовление блюда из круп или макаронных изделий»	1	
	Инструкция Т,Б. Практическая работа №11 «Приготовление блюда из круп или макаронных изделий»	1	
	Технология приготовления блюд из яиц.	1	
	Инструкция по Т.Б. Практическая работа №12 по теме: «Приготовление блюд из яиц»	1	
	Элементы этикета.	1	
	Технология сервировки стола к завтраку.	1	
	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».	1	
	Инструкция по Т.Б. Практическая работа №13 по теме: Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи»	1	
7	Инструкция Практическая работа №14 по теме: Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи»	1	
	Технология растениеводства и животноводства		7
	Многообразие культурных растений	1	
	Условия внешней среды для выращивания культурных растений	1	
	Технология вегетативного размножения растений	1	
	Технология выращивания комнатных растений	1	
	Подготовка почвы к посадке. Полив и опрыскивание	1	
8	Животноводство	1	
	Творческие проекты		4
	Создание портфолио.	1	
	Защита творческого проекта: « Лоскутное изделие для кухни»	1	
	Защита творческого проекта «Кухня моей мечты»	1	
	Защита творческого проекта « Декоративный карман для сервировки столовых	1	

	приборов»	
	Итого	68